



50 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Backpulver  
130 g weiche Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
1 Prise Anis  
1 Ei  
200 g grobe Haferflocken  
80 g Honig  
50 g Rosinen

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Haselnüsse mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter, Salz, Zimt, Anis und Ei zugeben und 1 Minute schaumig schlagen. Haferflocken, Honig und Rosinen unterrühren. Mit einem Esslöffel walnussgroße Häufchen auf das Backpapier setzen und platt drücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Luftdicht in einer Dose aufbewahren.